



LES VINS DE VIENNE

CUILLERON * VILLARD * GAILLARD

Les Vignes de Seyssuel IGP COLLINES RHODANIENNES **SOTANUM**

<u>Surface :</u>	3.5 ha
<u>Type de sol :</u>	Schistes Quartziteux et micacés
<u>Localisation des parcelles :</u>	Seyssuel
<u>Climat :</u>	continental modéré, avec des étés chauds et secs, permettant une bonne maturation du raisin
<u>Exposition :</u>	parcelles en coteaux orientées sud / sud-ouest
<u>Mode de culture :</u>	taille en gobelet sur échelas et cordon de Royat. Enherbement naturel maîtrisé, travail mécanique du sol. « Culture Raisonnée »
<u>Densité de plantation :</u>	8 à 10 000 pieds / hectare
<u>Âge moyen des vignes :</u>	20 ans
<u>Rendement :</u>	40 hl/ha
<u>Cépages :</u>	Syrah
<u>Vendanges :</u>	manuelles
<u>Vinification et élevage :</u>	vendange éraflée partiellement. Vinification traditionnelle de 2 à 3 semaines. <u>Fermentation</u> exclusivement avec les levures indigènes. <u>Élevage</u> 16 mois, en fûts de chêne français. Filtration tangentielle avant la mise en bouteille.
<u>Production annuelle :</u>	14 000 bouteilles
<u>Style :</u>	ample, équilibré et complexe, bouche épicée
<u>T° de service :</u>	16-17°C
<u>Accompagnement :</u>	magret de canard et cèpes poêlés, tournedos rossini
<u>Garde :</u>	10-15 ans
<u>Label :</u>	



3 GRANDS CRUS POUR LA RENAISSANCE D'UN GRAND VIGNOBLE

Taburnum, Sotanium, Heluicum : ces trois vins étaient déjà célébrés en leur temps par Plinie l'Ancien. Dans un ouvrage du XVIII^e siècle, on lit que « Les Vins de Vienne se recueillent dans le territoire de Côte-Rôtie, de Seyssuel, de la Porte-de-Lyon ». Ces trois crus oubliés de l'histoire vont trouver une nouvelle vie lorsque trois vignerons - Yves Cuilleron, Pierre Gaillard et François Villard - donneront naissance aux Vins de Vienne. Ils réinventent la production des premiers vins de Seyssuel. Sotanium est le premier rouge sorti en 1998. Taburnum est le premier blanc sorti en 2000. Le deuxième rouge Heluicum sort en 2004.

1 Zone d'Activité de Jassoux 42410 Chavanay — France

Tél. 04.74.85.04.52 — Fax 04.74.31.97.55

contact@lesvinsdevienne.fr — www.lesvinsdevienne.fr

